



# Óleo

Menú

## ALÉRGENOS

### *Allergens*

La presencia de alérgenos se indica en cada plato mediante símbolos circulares junto a su nombre

*Allergens are indicated in each dish using circular symbols next to the dish name*

- Ⓞ Gluten
- Ⓛ Lácteos / Dairy
- Ⓜ Huevo / Egg
- Ⓟ Pescado / Fish
- Ⓜ Mariscos / Shellfish
- Ⓝ Maní / Peanut
- Ⓧ Frutos secos / Tree nuts
- Ⓢ Soya / Soy

**Si tiene alguna alergia o restricción alimentaria, por favor informe a nuestro personal antes de ordenar**

*If you have any food allergies or dietary restrictions, please inform our staff before ordering*

## SÍMBOLOS

### *Symbols*



Platos vegetarianos  
*Vegetarian dishes*



Platos con un toque picante suave, característico de la receta  
*Dishes with a mild spicy touch*

## RECOMENDADOS DE LA CASA

### SIGNATURE

**LOMITO DE RES EN SALSA DE SETAS Y PANCETA** © L **\$72.900**

Medallones de res sellados con vino tinto, bañados en salsa de champiñones y tocineta, con puré de papas y verduras salteada  
*Beef tenderloin steak with bacon and mushroom sauce, with mashed potatoes and sautéed vegetables*

**POSTA CARTAGENERA** **\$49.400**

Tradicional posta cartagenera, cocida lentamente en salsa a base de panela, tamarindo y especias, con patacón pisado y arroz con coco  
*Traditional Caribbean Coast beef dish, slow-cooked in a panela and tamarind sauce with spices, with smashed fried plantain and coconut rice*

**SALMÓN MEDITERRÁNEO** L P M **\$79.900**

Salmón bañado con salsa mediterránea y camarones salteados al gratín, con papa al vapor y ensalada fresca  
*Grilled salmon au gratin with shrimp and vegetable sauce, with steamed potatoes and fresh salad*



**STEAK & PASTA** © L **\$69.700**

Medallón de Lomito de res con pasta corta o larga en salsa de quesos, acompañado con ensalada fresca y pan baguette  
*Beef tenderloin medallion served with your choice of short or long pasta in a creamy cheese sauce, accompanied by a fresh salad and baguette*

**RISOTTO AL FRUTTI DI MARE** L P M **\$65.900**


Clásico risotto con mariscos (almejas, camarón, pulpo y calamar)  
*Seafood risotto with clams, shrimp, calamari and octopus*

## PARA EMPEZAR TO START

- PULPO A LA PARRILLA** (M) **\$42.500**  
Tentáculo de pulpo asado, con dados de papa fritos, tomate perla y reducción balsámica  
*Grilled octopus tentacle with fried potato cubes, pearl tomatoes and a balsamic reduction*
- CHICHARRÓN ACEVICHADO** **\$36.900**  
Tocino de cerdo crocante con salsa cítrica de cebolla roja y cilantro, con maíz, plátano frito y guacamole  
*Crispy pork belly with a citrus red onion and cilantro sauce, with fried corn, plantain chips and guacamole*
- CARPACCIO DE RES** (L) **\$42.500**  
Delgadas lajas de lomo de res terminadas con queso parmesano y alcaparras  
*Thin slices of beef tenderloin topped with Parmesan cheese and capers*
- COCTEL TROPICAL DE CHICHARRÓN** **\$24.500**  
Bocados de chicharrón crocante glaseados en salsa agridulce de mango y tamarindo  
*Crispy pork belly bites glazed with mango and tamarind sweet-and-sour sauce*
- COCTEL DE CAMARONES** (M)  **\$37.900**  
Camarones en salsa roja con un toque picante, con chips de plátano  
*Shrimp in a mildly spicy red cocktail sauce, with fried plantain chips*
- CHAMPIÑONES AL AJILLO** (G) (L)  **\$33.800**  
Setas salteadas en mantequilla de ajo y perejil, con pan baguette tostado  
*Sautéed mushrooms in garlic and parsley butter, with toasted baguette slices*

## SOPAS Y CREMAS

### SOUPS & CREAMS

- SOPA DE VERDURAS CON POLLO** **\$22.400**  
Sopa casera de vegetales y pollo desmechado, con arroz blanco  
*Homemade vegetable and chicken soup with white rice*
- SOPA DE VERDURAS**  **\$17.400**  
Sopa casera de vegetales, acompañada con arroz blanco  
*Homemade vegetable soup with white rice*
- CREMA DE SETAS**    **\$17.200**  
Crema de setas con láminas de champiñones salteados  
*Creamy mushroom soup with sautéed mushroom slices*
- CREMA DE BRÓCOLI Y CHEDDAR**    **\$17.200**  
Crema suave de brócoli con queso cheddar  
*Smooth broccoli and cheddar cheese soup*
- SOPA DE LENTEJAS AL CURRY**   **\$16.300**  
Sopa de lentejas aromatizada con curry  
*Curried lentil soup*
- SOPA GENOVESA**   **\$16.300**  
Sopa de tomate y pimentón asados, con crujiente de queso parmesano  
*Roasted tomato and red pepper soup topped with a Parmesan crisp*
- SOPA POMODORI CON CAMARONES**   **\$24.900**  
Sopa clásica de tomate, con camarones salteados y pasta cabello de ángel  
*Classic tomato soup with shrimp and thin pasta*

## ENSALADAS & BOWLS

### SALADS & BOWLS

#### **BOWL LOMITO DE RES ORIENTAL** **\$58.200**

Lomito de res en julianas salteado con zanahoria, cebollín y champiñones en lajas, sobre arroz basmati, bañado en salsa oriental

*Julienned beef tenderloin sautéed with carrot, chives, and sliced mushrooms, over basmati rice and finished with asian-style sauce*

#### **BOWL ESPECIADO DE CAMARONES** **\$49.000**

Camarones al curry, cuscús, mezcla de lechugas, tomates cherry y mango maduro, con queso marinado en hierbas y vinagreta balsámica

*Shrimp in curry sauce with couscous, mixed greens, cherry tomatoes, and ripe mango, with herb-marinated cheese, and balsamic vinaigrette*

#### **ENSALADA MEXICANA** **\$43.500**

Mezcla de lechugas, pico de gallo, aguacate, maíz tierno y pollo crispy, queso y tiras de tortilla, con crema agria y salsa ranch

*A mix of lettuces, pico de gallo, avocado and sweet corn, with crispy chicken, cheese and tortilla strips, served with sour cream and ranch dressing*

#### **ENSALADA TURQUESA** **\$42.600**

Mezcla de lechugas, láminas de zanahoria glaseadas, tomate cherry y manzana, con camarones crispy, queso parmesano rallado y vinagreta de coco

*A mix of lettuces, glazed carrot slices, cherry tomatoes and apple, with crispy shrimp, Parmesan cheese and coconut vinaigrette*

#### **ENSALADA CÉSAR** **\$37.200**

Clásica ensalada verde, trozos de tocineta crocante, crotones y aderezo César

*Classic Caesar salad with crispy bacon, croutons and traditional dressing*

#### **ENSALADA CÉSAR CON POLLO** **\$45.000**

Nuestra ensalada César con pollo grillado troceado

*Classic Caesar salad with grilled chicken*

#### **ENSALADA CÉSAR CON CAMARONES** **\$49.900**

Nuestra ensalada César con camarones

*Classic Cesar salad with shrimp*

#### **ENSALADA DE LA HUERTA** **\$34.300**

Cascos de tomate asados con finas hierbas, zanahoria, champiñones, maíz tierno, semillas y mezcla de hojas verdes, con vinagreta de la casa

*Herb-roasted tomato wedges, carrot, mushrooms, sweet corn, seeds and mixed greens, with house vinaigrette*

# CARNE DE RES

## BEEF

### LOMITO DE RES EN SALSA DE SETAS Y PANCETA \$72.900

Medallones de res sellados con vino tinto, bañados en salsa de champiñones y tocineta, con puré de papas y verduras salteadas

*Beef tenderloin steak with bacon and mushroom sauce, with mashed potatoes and sautéed vegetables*

### STEAK & PASTA \$69.700

Medallón de Lomito de res con pasta corta o larga en salsa de quesos, acompañado con ensalada fresca y pan baguette

*Beef tenderloin medallion served with your choice of short or long pasta in a creamy cheese sauce, accompanied by a fresh salad and baguette*

### LOMITO DE RES A LA PIMIENTA \$69.700

Lomito de res asado al término de su preferencia y bañado con salsa de pimienta, con puré de papa y ensalada fresca





*Beef tenderloin steak with pepper sauce, with mashed potatoes and fresh salad*

### LOMITO DE RES CLÁSICO CON SALSA DE SU ELECCIÓN \$65.900

Lomito de res corte grueso o delgado, asado al término de su preferencia, con la salsa de su elección. Con cascotes rústicos de papa y verduras salteadas

*Beef tenderloin steak thin or thick cut, with the sauce of your choice, with rustic potato wedges and sautéed vegetables*

#### SALSAS A ELECCIÓN - Sauces of your choice:

- CHIMICHURRI
- MANTEQUILLA DE FINAS HIERBAS - Fine herb butter 
- MANTEQUILLA DE ANCHOAS - Anchovy butter  
- MANTEQUILLA DE ROMERO Y AJO - Rosemary and garlic butter 

### LOMITO FUSIÓN \$67.600

Medallones de res con salsa especial a base de soya y panela, con verduras salteadas en mantequilla y puré de papas

*Beef tenderloin steak with a special soy and brown cane sugar sauce, with sautéed vegetables and mashed potatoes*

---

#### ACOMPAÑANTES · Sides

En la mayoría de los platos de res, cerdo, pollo y pescado, el cliente puede elegir dos acompañantes: uno ligero y uno tradicional. Algunos platos incluyen acompañamientos fijos según su preparación.  
*Most beef, pork, chicken and fish dishes include a choice of two sides: one light and one traditional. Some dishes include fixed sides.*

#### Ligeros

Ensalada fresca · Verduras salteadas

#### Tradicionales

Arroz blanco · Papas a la francesa · Cascotes de papa rústicos · Puré de papas · Papas al vapor

## CERDO

### PORK

#### CODILLO BRASEADO (G)

\$53.500

Codillo de cerdo en salsa de cebada negra, cocido a fuego lento sobre cama de risotto cremoso

*Slow-cooked pork knuckle in dark barley sauce, served over a bed of creamy risotto*

#### SOLOMILLO DE CERDO CON SALSA DE MANÍ Y DURAZNO (L) (N)

\$45.100

Medallones de lomo de cerdo bañados en salsa de maní y durazno, con puré de papa y ensalada fresca

*Pork tenderloin medallions with peanut and peach sauce, served with mashed potatoes and fresh salad*

#### SOLOMILLO DE CERDO CON SALSA DE QUESO AZUL (L)

\$48.900

Medallones de lomo de cerdo bañados en salsa de queso azul, con arroz con julianas de espinaca salteadas

*Grilled pork tenderloin medallions with blue cheese sauce, served with rice and sautéed spinach juliennes*

## POLLO

### POULTRY

#### POLLO GRILLADO

\$39.400

Filete de pollo a la parrilla con papas rústicas y verduras salteadas

*Grilled chicken breast with rustic potato wedges and sautéed vegetables*

#### POLLO CON SALSA DE CHAMPIÑONES (G) (L)

\$49.400

Filete de pollo bañado en salsa cremosa de champiñones, con papas rústicas y verduras salteadas

*Grilled chicken fillet topped with a creamy mushroom sauce, served with rustic potatoes and sautéed vegetables*

#### POLLO & PASTA (G) (L) (F)

\$47.800

Pechuga de pollo grillada, servida sobre pasta a su elección (fettuccine, spaghetti, penne), con salsa pesto, espárragos y tomates secos, acompañada con ensalada fresca y pan baguette

*Grilled chicken breast served over pasta (fettuccine, spaghetti or penne) with pesto, asparagus and sun-dried tomatoes, accompanied by a fresh salad and baguette*

---

#### ACOMPAÑANTES · Sides

En la mayoría de los platos de res, cerdo, pollo y pescado, el cliente puede elegir dos acompañantes: uno ligero y uno tradicional. Algunos platos incluyen acompañamientos fijos según su preparación.

*Most beef, pork, chicken and fish dishes include a choice of two sides: one light and one traditional. Some dishes include fixed sides.*

##### Ligeros

Ensalada fresca · Verduras salteadas

##### Tradicionales

Arroz blanco · Papas a la francesa · Cascos de papa rústicos · Puré de papas · Papas al vapor

**POLLO FRANCÉS** (L) (F) **\$50.500**  
Pechuga de pollo cocida en salsa de puerro, salpicada con almendras, con croquetas crujientes de arroz con queso parmesano  
*Cooked chicken breast with leek sauce and sliced almonds, with crunchy parmesan rice balls*

**POLLO ALEMÁN** (G) (L) **\$50.500**  
Julianas de pollo cocidas en salsa cremosa de brandy y manzana, con puré de papa y verduras salteadas  
*Chicken strips in a creamy brandy and apple sauce, with mashed potatoes and sautéed vegetables*

**POLLO TEMPURA AL WOK** (G) (H) (S) 🌶️ **\$46.600**  
Julianas de pollo tempura sobre fettuccine salteado con salsa oriental y verduras  
*Tempura chicken strips served over sautéed fettuccine in asian-style sauce with vegetables*

## PESCADOS FISH

**SALMÓN MEDITERRÁNEO** (L) (P) (M) **\$79.900**  
Salmón bañado con salsa mediterránea y camarones salteados al gratín, con papa al vapor y ensalada fresca  
*Grilled salmon au gratin with shrimp and vegetable sauce, with steamed potatoes and fresh salad*

**SALMÓN GRILLÉ** (P) **\$78.600**  
Salmón asado al punto a la parrilla, con salteado de espárragos trigueros, champiñones y tomates cherry  
*Grilled salmon with sautéed vegetables (asparagus, mushrooms and cherry tomatoes)*

**SALMÓN AL AJILLO** (L) (P) **\$71.300**  
Salmón a la plancha, bañado en salsa de mantequilla de ajo, con puré de papas y verduras salteadas  
*Grilled salmon with garlic butter, mashed potatoes and sautéed vegetables*

**SALMÓN & PASTA** (G) (L) (P) **\$66.900**  
Pasta larga, entreverada con trozos de salmón, bañada con salsa de limón, acompañada con ensalada fresca y pan baguette  
*Pasta with seared salmon and lemon sauce, accompanied by a fresh salad and baguette*

**RÓBALO CARIBE** (L) (P) (M) **\$71.900**  
Filete de róbalo a la plancha, bañado con salsa caribeña de camarones al gratín, con patacón de plátano, arroz con coco y ensalada  
*Grilled sea bass fillet topped with shrimp au gratin sauce, served with fried plantains, coconut rice and fresh salad*

## PESCADOS (continuación)

FISH (Cont.)


<b>RÓBALO VALESKA</b> (L) (P) (M)	<b>\$78.200</b>
Filete de róbalo a la plancha, gratinado y bañado en salsa de camarones, champiñones y espárragos blancos, con papa al vapor, verduras y huevos de codorniz <i>Grilled sea bass fillet au gratin with shrimp, asparagus and mushroom sauce, served with steamed potatoes, vegetables and quail eggs</i>	
<b>RÓBALO A LA PLANCHA</b> (P)	<b>\$59.900</b>
Filete de róbalo asado al punto a la parrilla, con papas al vapor y verduras salteadas <i>Grilled sea bass fillet with sautéed vegetables and steamed potatoes</i>	
<b>RÓBALO A LA PARMESANA</b> (G) (L) (H) (P)	<b>\$64.100</b>
Filete de róbalo apanado con panko y parmesano, con salsa tártara, papas al vapor y verduras salteadas <i>Parmesan and panko sea bass fillet with tartar sauce, sautéed vegetables and steamed potatoes</i>	
<b>TRUCHA A LA PLANCHA</b> (P)	<b>\$48.900</b>
Trucha asada a la parrilla, con papas al vapor y verduras salteadas <i>Grilled trout with sautéed vegetables and steamed potatoes</i>	
<b>TRUCHA AL AJILLO</b> (L) (P)	<b>\$49.900</b>
Trucha deshuesada abierta a la plancha bañada en salsa de mantequilla de ajo, con puré de papas y ensalada fresca <i>Grilled trout with garlic butter, mashed potatoes and fresh salad</i>	

## PASTAS & ARROCES

PASTAS & RICE

<b>RISOTTO AL FRUTTI DI MARE</b> (L) (P) (M)	<b>\$65.900</b>
Clásico risotto con mariscos (almejas, camarón, pulpo y calamar) <i>Seafood risotto (clams, shrimp, calamari and octopus)</i>	
<b>ARROZ CHAUFA PERUANO</b> (H) (S)	<b>\$48.900</b>
Arroz frito al estilo peruano con pollo, camarones y vegetales <i>Peruvian-style fried rice with vegetables, shrimp and chicken</i>	
<b>ARROZ MIXTO DE CARNES</b>	<b>\$45.200</b>
Arroz salteado con vegetales, lomo de res y carne de cerdo <i>Stir-fried rice with vegetables, beef tenderloin and pork</i>	

**SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE** (G) (L) **\$47.500**  
Pasta con salsa clásica de tomate y carne, cocida lentamente  
*Pasta with classic slow-cooked tomato and meat sauce*

**PENNE AL PESTO CON ESPÁRRAGOS Y TOMATES SECOS** (G) (F) (L)  **\$47.500**  
Pasta con pesto de albahaca, espárragos salteados y tomates secos  
*Pasta with basil pesto, sautéed asparagus and sun-dried tomatoes*

**FETTUCCHINE QUATTRO FORMAGGI** (G) (L)  **\$47.500**  
Pasta en salsa cremosa a base de cuatro quesos  
*Pasta in a creamy four-cheese sauce*

**MEDIA PORCIÓN / Half portion** **\$30.000**  
Aplica para todas las pastas/Available for all pastas

**LAS PASTAS PUEDEN CAMBIARSE A ELECCIÓN (SPAGHETTI, PENNE, FETTUCCHINE)**  
*Pasta may be substituted upon request (spaghetti, penne, fettuccine)*

**LOS PLATOS DE PASTAS Y ARROCES SE ACOMPAÑAN CON ENSALADA DEL DÍA Y PAN**  
*Pasta and rice dishes are served with salad of the day and bread*

## **COCINA COLOMBIANA** *COLOMBIAN CLASSICS*

**POSTA CARTAGENERA** **\$49.400**  
Tradicional posta cartagenera, cocida lentamente en salsa a base de panela, tamarindo y especias, con patacón pisado y arroz con coco  
*Traditional Caribbean Coast beef dish, slow-cooked in a panela and tamarind sauce with spices, served with smashed fried plantain and coconut rice*

**CAZUELA ANTIOQUEÑA** **\$43.800**  
Cazuela típica de frijoles con chicharrón, chorizo, carne desmechada y viruta de papa, servida con aguacate y arepa redonda  
*Bean casserole with crispy pork belly, chorizo, shredded beef and shoestring potatoes, with avocado and a traditional round corn "arepa"*

**AJIACO SANTA FERREÑO** (L) **\$46.900**  
Sopa de pollo y papas, con crema de leche, mazorca de maíz, alcaparras, aguacate y banano  
*Chicken and potato soup, with cream, corn on the cob, capers, avocado and banana*

## PARA COMPARTIR TO SHARE

### PICADA DE CARNES

PARA 2 PERSONAS / *for two people*  
PARA 4 PERSONAS / *for four people*

**\$92.900**  
**\$176.700**

Selección de trozos de carne de res, cerdo y pollo, con chicharrón porcionado, chorizo, patacones, arepa, cascós rústicos de papa, tomate, hogao y limón  
*Selection of beef, pork and chicken pieces, with portioned crispy pork belly, chorizo, fried plantains, "arepa" (corn cake), rustic potato wedges, tomato, "hogao" (Colombian tomato and onion sauce) and lime*

### PATACONCITOS CON TODO (L)

**\$19.600**

Doce patacones con hogao, guacamole y salsa especial de la casa (ajo, cebollín y tocineta)  
*Twelve fried plantain rounds with "hogao" (Colombian tomato and onion sauce), guacamole and a house special sauce made with garlic, scallions and bacon*

### PICADA RANCHERA (H)

**\$24.900**

Picada de papas fritas, salchicha ranchera y huevos de codorniz con salsa rosada  
*Platter with French fries, quail eggs, sausage and thousand island sauce*

### PALITOS DE QUESO CRUJIENTES (G) (L)

**\$23.000**

Cuatro palitos de queso: dos apanados de queso para asar y dos en hojaldre con queso americano fundido, con mermelada de fresa  
*Four cheese sticks: two breaded grilled-cheese sticks and two puff pastry sticks filled with melted American cheese, with strawberry jam*

### EMPANADAS ANTIOQUEÑAS (G)

**\$16.700**

Seis empanaditas de papa, acompañadas de ají dulce  
*Six fried potato empanadas with sweet pepper sauce*

## PLATOS INFORMALES CASUAL PLATES

### SANDWICHES & BURGERS

#### HAMBURGUESA ESPECIAL (G) (L) (H)

**\$38.100**

Con queso mozzarella, tocineta, cebolla caramelizada, tomate, lechuga y salsas clásicas, con papas fritas  
*Burger with mozzarella cheese, bacon, caramelized onion, tomato, lettuce and classic sauces, with French fries*

#### CLUB SÁNDWICH (G) (L) (H)

**\$43.900**

Clásico sándwich con jamón, queso, pollo, roast beef, tocineta y huevo, con papas fritas  
*Classic club sandwich with ham, cheese, chicken, roast beef, bacon and fried egg, with French fries*

**HAMBURGUESA AMERICANA** (G) (L) (H) **\$33.900**

Con queso americano fundido, pepinillos, tomate, lechuga, cebolla roja y salsa de la casa con papas fritas

*Burger with melted American cheese, pickles, lettuce, tomato, red onion and house sauce, with French fries*

**CHEESE BURGER** (G) (L) (H) **\$32.600**

Con queso fundido americano y mozzarella, mostaza y salsa de tomate, con papas fritas

*Double-cheese burger with American and mozzarella cheese, ketchup and mustard, served with French fries*

ADICIÓN TOCINETA- Add bacon **\$4.000**

**SÁNDWICH DE POLLO GRATINADO** (G) (L) **\$39.600**

Sándwich caliente de pollo desmechado en salsa bechamel, gratinado con mozzarella y parmesano, con papas fritas y ensalada fresca

*Hot shredded chicken sandwich in béchamel sauce, gratinated with mozzarella and Parmesan cheese, with French fries and fresh salad*

**DERRETIDO DE JAMÓN Y QUESO** (G) (L) **\$31.500**

Sándwich de jamón y mozzarella fundida, con papas fritas y ensalada fresca

*Toasted ham and mozzarella sandwich, with French fries and fresh salad*

**DERRETIDO DE QUESO** (G) (L) **\$29.900**

Sándwich de mozzarella fundida, con papas fritas y ensalada fresca

*Toasted mozzarella cheese sandwich, with French fries and fresh salad*

**PAPAS FRITAS (Porción individual)** **\$11.700**

*French fries (single portion)*

**LIGERO - Light**

**ENSALADA DE FRUTAS CON YOGURT** (L) (F)  **\$19.900**

Variedad de frutas de temporada con salsa de yogur y nueces

*Selection of seasonal fruits with yogurt dressing and nuts*

## POSTRES DESSERTS

<b>GOLDEN CHOCO PIE</b> (G) (L) (H)	<b>\$19.800</b>
Pie de galleta oreo con mousse de chocolate, acompañado con crema chantilly <i>Oreo cookie and chocolate mousse pie with whipped cream</i>	
<b>BROWNIE CON HELADO</b> (G) (L) (H) (F)	<b>\$16.900</b>
Brownie tibio de chocolate, helado de vainilla y caramelo, cubierto con nueces <i>Warm chocolate brownie with vanilla ice cream, caramel and crushed walnuts</i>	
<b>CASSATA DE NUEZ</b> (L) (F)	<b>\$16.900</b>
Helado casero de nuez, cubierto con salsa de arequipe y crema chantilly <i>Nut cassata topped with sweet milk sauce and whipped cream</i>	
<b>FUSIÓN ANDINA</b> (G) (L)	<b>\$16.900</b>
Torta de almojábanas y bocadillo, con helado de vainilla y salsa de arequipe <i>"Almojábana" (Colombian cheese bread) and guava paste cake, vanilla ice cream and drizzled with sweet milk sauce</i>	
<b>BUDÍN DE DURAZNO</b> (G) (L) (H)	<b>\$16.900</b>
Torta asada de durazno, bañada con su miel, con helado de vainilla <i>Baked peach pudding with its syrup and vanilla ice cream</i>	

## BEBIDAS - BEVERAGES

### BEBIDAS FRÍAS – Cold Beverages

<b>JUGOS DE FRUTA</b> - Fruit juice	<b>\$9.000</b>
<b>JUGOS DE FRUTA EN LECHE</b> - Fruit juice with milk (L)	<b>\$12.000</b>
Mora, lulo, fresa, maracuyá, guanábana	
<b>GASEOSAS 300 ml</b> - Soft drinks	<b>\$8.000</b>
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Manzana Postobón, 7UP	
<b>AGUA EN BOTELLA 600 ml</b> - Bottled water	<b>\$6.000</b>
<b>AGUA EN BOTELLA CON GAS 600 ml</b> - Sparkling water	<b>\$6.000</b>
<b>TE FRÍO DE LIMÓN 300 ml</b> - Iced lemon tea	<b>\$6.000</b>
<b>TE HATSU 250 ml</b> – Hatsu tea	<b>\$7.000</b>
<b>MALTEADA</b> - Milkshake (L)	<b>\$13.000</b>
<b>LECHE CHOCOLATADA</b> - Chocolate drink (L)	<b>\$12.000</b>
<b>LIMONADA DE COCO</b> - Coconut lemonade (L)	<b>\$13.000</b>
<b>SODAS SABORIZADAS</b> - Flavored sodas	<b>\$15.000</b>
Mango Biche, Sandía-limón-pepino, piña-menta	

## **CERVEZAS –Beers**

**CERVEZAS NACIONALES– Local beers** **\$9.500**  
Águila, Águila light, Pilsen

**CERVEZAS PREMIUM COLOMBIANAS – Premium Colombian beers** **\$10.800**  
Club Colombia

**CERVEZAS ARTESANALES – Craft beers** **\$12.900**  
Bogotá Beer Company (Chapinero Porter, Monserrate Roja, Cajica Honey)

**CERVEZAS INTERNACIONALES – International beers** **\$12.900**  
Corona, Stella Artois

## **BEBIDAS CALIENTES – Hot Beverages**

### **CAFÉ – Coffee**

- ESPRESSO **\$6.000**

- AMERICANO **\$6.000**

- CAPPUCCINO (L) **\$9.900**

- CAPPUCCINO CON AMARETTO (L) **\$16.900**

- LATTE (L) **\$9.000**

**CHOCOLATE CALIENTE - Hot Chocolate** **\$9.000**

**AROMÁTICA DE FRUTAS - Fruit tea** **\$3.800**

**TÉ - Tea** **\$5.400**

## **TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTOS**

All prices include taxes

### **Advertencia propina**

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina.

En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propinas se destinan 100% entre los trabajadores del área de servicios

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, consulte los canales oficiales de la Superintendencia de Industria y Comercio(SIC) para que radique su queja.

### **Gratuity Notice**

*A 10% gratuity is suggested and is entirely optional. This amount is optional and it may be accepted, declined, or adjusted by the guest. All gratuities collected are 100% distributed among the service staff*



Óleo